



Appellation : AOC Coteaux du Giennois.

Dénomination : Calcaire.

Le domaine : Domaine Chauveau.

Vigneron de père en fils, Benoit Chauveau a repris une partie du vignoble de ses parents en 1995, puis de ses grands-parents en 1997. Aujourd'hui, le domaine compte 17 hectares en Pouilly Fumé, Pouilly sur Loire et Coteaux du Giennois sur différents types de sols (marnes kimméridgiennes, argiles à silex et calcaire de Villiers).

Ils commercialisent 200 000 bouteilles par an, essentiellement en C.H.R. (Caviste-Hôtel-Restaurant), aux particuliers et à l'export. Avec un souci constant de qualité, un suivi sérieux et un développement de la lutte raisonnée.

Le terroir : Parcelle d'1 hectare située sur la commune de Saint Père de Marnes Kimméridgiennes et Calcaire.

Les Cépages : 100 % Sauvignon blanc.

Elevage : cuve inox. Elevage sur lies fines pendant 6 à 8 mois.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Robe or pâle. Les arômes sont concentrés. Fruits jaunes, fruits exotiques (ananas) et agrumes s'accordent en un harmonieux bouquet. La bouche soutenue par une agréable minéralité offre une belle densité, sans lourdeur. Des notes salines concluent délicatement la dégustation.

Certification : HVE.